



Macdonald College

THE HARVEST

no. 6 March 1982

Augmentation des Frais de Scolarité

Le ministère de l'éducation, par la voix du ministre Laurin, annoncera sous peu sa politique d'éducation supérieure. En même temps, il laissera savoir si le gouvernement du Québec lèvera le moratoire sur les frais de scolarité. Si le ministre choisit cette possibilité, la porte sera grande ouverte à l'escalade des coûts de la formation universitaire. Les allégations du journal le Devoir selon lesquelles McGill s'apprêterait à doubler les frais de scolarité pourraient devenir réalité. Compte tenu de la situation économique actuelle, je vois mal comment il pourrait en être autrement.

Quelque soit donc le milieu d'origine des étudiants, tous connaîtront une situation plus difficile. Nous pourrions donc assister à un serrage de vis sur l'accessibilité des études universitaires à la masse étudiante.

Malheureusement, ce n'est pas tout. Si le gouvernement persiste à réduire les budgets des universités, une diminution sensible de la qualité des services pédagogiques est envisageable.

Voici quelques mesures déjà appliquées dans certaines universités, sorte de tableau de fond sur ce qui pourrait se passer chez nous.

1: Réduction du personnel enseignant par attrition. C'est à dire le non-remplacement des professeurs prenant leur retraite. Il s'ensuit un vieillissement du personnel enseignant.

2: Diminution de la quantité du matériel didactique mis à la disposition des étudiants. Vous avez dû remarquer que la distribution de notes photocopiées par les professeurs diminue. Dans ces cas, il nous faut en défrayer les coûts.

3: Les budgets alloués aux visites industrielles et agricole ont également diminués, alors que les budgets actuels n'offre qu'un nombre limité de sorties. Dans certains cas les étudiants eurent à en assumer les frais. Ces visites sont importantes puisqu'elles remettent en situation les connaissances acquises lors de l'apprentissage théorique.

4: L'abandon de certains cours dit "secondaires" est également envisagé, alors qu'ils font la richesse d'un programme pédagogique.

5: Le renouvellement par les bibliothèques des abonnements aux revues scientifiques et techniques serait limité aux revues

"essentiels" à la faculté qu'elle dessert. Nous sommes tous au fait de la situation vieillissante de nos livres de référence, bien que des efforts soutenus ont été fait pour rectifier la situation. Cet effort sera-t-il poursuivi?

6: L'abandon pur et simple de certains programmes est aussi envisagé.

Ceci n'est qu'un bref aperçu des conséquences de l'attitude irresponsable du gouvernement. Je ne nie pas la présence de gras à couper dans les universités, mais les coupures sont-elles faites aux bons endroits? C'est la société québécoise que le gouvernement se trouve à hypothéquer en limitant l'accès à l'université et en diminuant la qualité de l'enseignement.

C'est pour ces raisons que le conseil étudiant a créé un comité d'étude sur les coupures budgétaires. Il est temps de réagir avant qu'il ne soit trop tard. Si tu es intéressé à travailler avec ce comité et à organiser la présence de Macdonald à la manifestation du 11 mars à Montréal contre les coupures, tu peux laisser ton nom au CC desk ou me contacter. Yves Bois, responsable du RAEU.

The Show Ring at the Macdonald College farm was the hub of activity on Feb. 19 and 20 as more than one hundred students participated in this year's Livestock Show and Judging Competition.

The judges for this two day affair were David "Butch" Crack, of Richmond, Québec, and Allister MacArthur of Howick, Québec. The results of the showmanship competition were as follows:

Grand Champion Showman: Méréan Hardy, Dip. 1

Reserve Grand Champion Showman: Nora Clancy, An. Sci. U3

Champion Dairy Showman: Méréan Hardy

Champion Swine Showman: Nora Clancy

Champion Sheep Showman: Michael Barry

Champion Beef Showman: Sharron Stewart

The Judging Competition was very successful, with twelve teams competing from a number of agricultural colleges and universities throughout Québec, Ontario, Nova Scotia and Northern Vermont. Also participating in this year's

On Saturday afternoon a milking competition was held with professors from various departments competing for the coveted trophy. This year's winner was the "Milk Maids", a novice milking team of Astrid Norquay and Liz Hatcher. Coming away with the booby prize was the "Milk Weeds" team. We wish them better luck next year.

The Farmer's Fancy held Saturday evening in the CC Ballroom was a huge success, and a great way to finish off a super show.

The Livestock Club would like to congratulate all the winners at this year's show, and would also like to express a sincere thankyou to everyone who helped with the show, not only on Show Day, but also in the weeks and months of preparation prior to the big weekend. A hearty thankyou to all those who participated and turned out to the show.

Nora Clancy, Secretary Livestock Club.



Méréan is a First Year Diploma student. Méréan is being presented with the Grand Champion Trophy by Rudi Dallenbach.

Chronique : Ste. Anne-de-Bellevue by night

Cette chronique est dédiée aux nouveaux étudiants qui ne connaissent pas encore les places où il faut aller à Ste Anne, et aux anciens et vétérans qui ne connaissent pas encore les places à éviter. Elle se veut être un point de rencontre stratégique entre les informations in the air et underground. D'ailleurs, si vous en avez des bonnes, soyez pas égoïstes et Good Day (Marque Déposée au 13 Lamarche).

Ce mois-ci, notre tour d'horizon se propose d'explorer le cas que faire ces longues-après-midi-juste-au-milieu-de-la-semaine-, quand le métabolisme de l'adrénaline vire au précipité vert bouteille. Les examens sont loin devant, le thermomètre remonte un peu, les petits oiseaux se mettent à gueuler. Pioupioupiou. Mais décidément, les abstracts de pathologie regorgent de mauvaises nouvelles et, que diable, y'a du party dans l'air.

Si c'est un jeudi (semaine ou fin de semaine??), le Ceilidh est ouvert. Situé dans le C.C. (Colonial Center), ce bar jouit d'une excellente réputation dans les environs. Si vous pouvez montrer patte blanche (Mac ID) à l'entrée, vous aurez l'autorisation de faire une belote (à 32 cartes) dehors, en attendant que ça se vide un peu. Mais à l'intérieur, vous remarquerez d'emblée le bar, avec ses vieux habitués agrippés à leurs drinks aux couleurs bizarres. C'est à cet endroit précis. Ne le cherchez plus: "l'esprit MacDonald". Sur votre gauche, vous pourrez également admirer des individus de l'espèce JAC (Jeunes d'A Côte), du plus bel effet. Et dans ce joyeux tourbillon de l'Happy Hour (Heure H), laissez-vous entraîner pour une petite Mol, ça n'a jamais tué personne. Quant à la musique, n'en parlez pas au disc-jockey, la bonne lui donne de l'urticaire.

A éviter:

- 1 Les vendredis et samedis soirs après 10 heures, y'a pas moyen d'entrer (surtout les étudiants de MacDonald).
- 2 Les toilettes passé 11 heures. Le papier colle aux murs et conséquemment au reste.
- 3 Les doormen quand ils sont pas de bonne humeur.

Recommandé:

Le Big Mac : 1ç4 vodka, 1ç4 rhum, 1ç4 gin, 1ç4 tia maria, jus de pamplemousse. N'en commandez pas plus de 4 à la fois, Sam va être en Chris et Kevin risque de démissionner.

D'ailleurs, à part "Bébé", celui qui est capable d'en boire 4 à gagné une visite aux toilettes mentionnées auparavant.

Heures d'ouverture: Avant 7:00 PM et après 8:00 PM. La douche entre les deux n'est pas obligatoire mais conseillée pour ceux qui veulent tenir le coup jusqu'à la fin. Ferme vers les 1:30 AM.

Bébé: "ça c'était la fin de semaine de ski avec la Caisse Pop de St Gab. Tu reviens blême."

Si vous êtes chanceux de tomber sur un party au Café Macadam, situé juste en dessous du Ceilidh, ne le manquez surtout pas. La musique y est pas mal bonne tant que le système de son n'est pas en pièces détachées et l'ambiance fort sympathique. Service exceptionnel (merci, merci), prix défiant toute concurrence, nappes saumon et lumières tamisées, tout y est. Surtout vos chums: c'est un bon moment assuré. Et si vous voulez vous entretenir des bienfaits et malséances de l'enseignement universitaire, c'est la place où il faut être: du Café sont nés tous les élans révolutionnaires des trois dernières sessions (révolu-quoi??).

Recommandé:

La O'Keefe et la Black, toujours froides et pétillantes.

A éviter:

Si vous n'aimez ni la O'Keefe, ni la Black, ni le jus de pomme.

N.B.

Les DIPs ne sont pas dispensés de laisser des tips, contrairement à ce qu'ils pensent.

Yolaine: "J'ferais une autopsie quand même, même si j'suis encore en vie."

Il est temps à présent de descendre Downtown Ste Anne. Pour ce faire, vous prenez la rue Ste Anne jusqu'au numéro 92 ou 94, on sait pas trop. La place s'appelle le Pisse-Dru

qui, comme son nom l'indique, nécessite peut-être un saut au 71 (Banque Nationale, ouverte tard le jeudi et jusqu'à 6 le vendredi), histoire de faire le plein de pias', seule monnaie d'échange acceptée dans l'établissement (les joints ne sont plus tolérés que dans l'escalier en arrière). Table de pool et CHOM FM. Ici on commande une grosse ou 2 drafff et on rallonge les tables parce que la gang est jamais au complet. Lieu renommé pour ses fidèles post-grads et

pré-post-grads qui se mêlent joyeusement aux rockers de Ste Anne. Ne mettez pas trop de 30 sous sur la table de pool, y'a des petits vétérans de l'hôpital qui ont pas l'air mais qui touchent de la baguette en sacrement.

Recommandé:

après un examen final, pour être sûr(e) que la bière a toujours le même goût et pour rigoler un bon coup avec

Bertrand, Jean ou bien "Cousin". (C'est ouvert dès 10 ou 11 AM.).

Marie-France: "As-tu pris des cours de chimie? Non, j'ai pris des cours de bartending..."

Coming next: la rue Ste Anne en détail et les bonnes adresses "où y'a toujours des parties". All you wanted to know about Santa Anna della Bellavista.

Good Day...

Christine

Dans la ... POUBELLE!

Hé les mecs. Le programme de recyclage du papier est toujours en marche au collège. Il serait peut-être temps de sortir de la présente léthargie qui ne sert pas très bien les intérêts de la conservation.

Enfin quoi, on les croise tous les jours, ces poubelles à usage spécifique qui sont réparties aux quatre coins du collège. C'est l'habitude qui nous amène à ne plus les voir l'habitude et aussi, confessons-le, une certaine paresse difficile à pardonner chez de futurs professionnels de l'environnement. Un peu de zèle, diable. Mais attention, on ne vous demande pas d'y jeter ple-mêle tous vos détritiques, ce qui semble se produire un peu trop souvent à l'heure actuelle. Le programme ne couvre que la récupération du papier de qualité (le reste viendra peut-être), ce beau papier blanc qui nous passe entre les mains en quantités quasi-industrielles à chaque jour, à chaque session.

Rappelez-vous: pas de métal, de plastique, de 'styrofoam', de carton, d'enveloppes brunes, de papier carbone ou de papier journal, et surtout pas de restes de nourriture. Mais le bon papier, au bon endroit.

Pourquoi ne pas cesser de conserver année après année, comme si c'étaient de bons souvenirs, ces piles de 'hand-outs', de devoirs, et d'examens qui nous sont toujours distribués généreusement, imprimés sur un seul côté. Et toutes ces feuilles lignées, quelles soient barbouillées ou harmonieusement calligraphiées, qui encombrant votre table de travail, ce ne sont quand mêmes pas des reliques pré-columbiennes. Pourquoi les conserver alors quelles peuvent sauver des arbres? Devenez un conservateur. Cesser de jouer les bureaucrates amateurs et adoptez ce slogan: "A la poubelle."

Louis Hamelin.

about criticisme

Very often we hear people criticizing the way student affairs are run on this campus. Such criticisms are normal since it is never possible to satisfy everybody; furthermore, critics are necessary to get things moving. However, too often people act in a negative way, and restrict themselves only to criticism. Some, discouraged, will argue that whatever you do, nothing will change. At the other end of the spectrum there will be people who say you have to turn everything upside-down in order to get change, while others will quickly refuse to do anything in this situation. Finally, you get some people who will commit themselves in one way or another, in order to go beyond the criticism stage, and get something positive done.

Je laisse donc à chacun de découvrir dans quelle catégorie il se trouve. Quant à moi je

crois qu'il est très important de s'impliquer si on veut que quelque chose, quelque part, change. Vous aurez, d'ailleurs l'occasion de vous exprimer comme individu ou organisation lors de l'assemblée générale du jeudi 11 mars à onze heures. Ce sera le temps d'exprimer vos mécontentements, vos idées, et aussi vos félicitations (ce qu'on oublie trop souvent), bref tout ce que vous croirez nécessaire à l'amélioration de la vie étudiante.

Je vous laisse sur ces quelques réflexions espérant que ça ne vous aura pas passées cent pieds au-dessus de la tête mais quelque part entre les deux yeux, et que malgré tout ce qui nous sépare, un pont pourra se créer entre chacun de nous par la découverte de ce qu'il y a de beau dans l'autre et le désir commun de bâtir un meilleur milieu de vie.

Claude Bradley.

BROOKS ON THE SOFT ENERGY PATH

The term 'soft energy path' is characterised by a declining demand for energy due to conservation coupled with an energy mix dominated by renewables. According to David Brooks, renowned natural resource economist, now head of the Ottawa based soft energy advocacy group 'Energy

Probe', a soft path is the only way to a viable Canadian economy in the long term.

In an afternoon seminar sponsored by the economics department, Brooks gave an overview of the analytical techniques he uses to make a case for the soft energy option, as well as the benefits and

unresolved problems of soft vs. hard energy paths. He was quick to point out that the soft energy movement's analysis is in fact of much better quality than that of hard energy advocates.

When looking at energy options, two concepts must be considered: 1. that in the majority of cases it is easier to restrict demand (eg. by recycling or insulation), than it is to increase supply (eg. oil exploration or new windmill design), and 2. that energy has a qualitative as well as a quantitative component. That is, different forms of energy have different capacities to do work. Thus electricity, (a high quality, and relatively expensive form) is very versatile compared to heat (a very low quality form). Electricity should only be used therefore where absolutely necessary (eg. lighting appliances, and not for heating). He also suggested energy should be used as close to the source as possible, implying relatively small scale production, and regional self-sufficiency.

Anticipated, but still unproven economic benefits of the soft energy path include higher employment rate and a decrease in inflation due to the generally labour intensive and less capital intensive nature of conservation techniques and renewable energies. Ecological

and social benefits (eg. greater consumer control over energy sources due to the decentralization of energy production), like employment and inflation benefits, are not included in Energy Probe's analysis due to the complexity of studying these components.

Problems that are still unresolved, but not necessarily insurmountable include:

1. How to produce high quality energy needed for some industrial purposes (eg. aluminium manufacture),
2. Provision of energy for peak periods (eg. heating of energy-efficient houses during cold, cloudy winter days), and
3. What to use as a substitute for gasoline.

David pointed out however, that there are more, in his opinion, unresolvable problems involved in hard energy options such as nuclear power.

Brooks has recently published a book on Canada's energy options called: **Zero Energy Growth for Canada**. The book is available in the main library, as well as in the Ecological Agriculture Project office, Barton 1-022. A tape of the seminar will also be available at EAP for a few weeks. For those interested in biomass production the Economics Department is sponsoring a seminar on that subject on March 11.

Summer job scene

How easy is it to get a summer job that relates to what you study? Each summer some Macdonald students end up taking jobs completely unrelated to school work. How many relevant jobs are there available?

Information in the student grad booklet indicates only ten percent of students do not have an agriculture or food science related job during the summer. Another 15% only have a study-related job for one of the summers they work. The other 75% of students have found jobs in the past two or three years that have something to do with their studies.

Where does one find these jobs? According to Francoise Gillan of the Student Employment Centre, less than half the companies, about fifty, who come to Macdonald to interview students for jobs, are interested in hiring for the summer. Gillan hopes this number will increase this year, continuing a trend that has held since the Centre opened seven years ago. Gillan is optimistic, but anticipates Federal hiring for the summer may drop this year because of overall budget cuts.

Job creation schemes may also suffer. Gillan says advertising of these programs has been practically non-existent this year. The lack of promotion may indicate an overall lack of money for job creation this year. Students have been successful in getting funding for projects in past years, including two projects in 1979.

Gillan declined to give figures of the number of students employed through the efforts of the Student Employment Centre, but it is obvious many students obtain jobs through their own efforts. There are a number of jobs on campus on research grants during the summer, but most find jobs away from the

College.

In the diploma program the first year students may find it harder to get a job this year. In previous years the Ministry of Agriculture has paid Dips doing their work-term, so the farmer is getting his labour for free. However, this year the preferential treatment for agriculture students has been abolished, and the work-term is now administered by the Department of Education. Students in other vocational training do not receive government subsidies for their work-terms. Dip 2 students still get the benefit of the old program, but Dip 1 students must now compete unsubsidised in the farm labour pool. The Dips are required to work on farms as part of their program, and are evaluated on their work there.

Jon Waterhouse

FRUITS AND NUTS

"Well, they told me I couldn't grow... (insert peaches, cherries, pecans, kiwi fruit, lemons, granny smith apples etc., etc.) in Québec, but that's nonsense. I have some on my farm and they're thriving." In fact Ken Taylor, biochemistry professor at John Abbott College would probably say you can grow just about anything in Québec if you know what varieties to plant, and how to take care of them.

Ken gave an excellent seminar last week on backyard fruit and nut growing for home food self-sufficiency (organized by the Ecolifestyles group). Instead of planting purely ornamental species in your garden, he suggests you fill your back yard with plants that are not only beautiful, but that produce edible fruit. Ken emphasized this by holding up a fresh-picked lemon and a lovely citrus blossom- why confine yourself to philodendrons?

Ken's audience was treated to two hours of information on everything from grafting, dwarfing rootstocks, high density planting, trellising, to planting against south-facing walls (which function as a solar heat store), growing in pots (eg. citrus so they can be overwintered indoors), and bringing trellised grapes in through the window to ripen. Ken's enthusiasm for experimentation and variety (he covered an incredible array of fruit, nut and berry species- old and very new varieties) had the audience champing at the bit to get out there and graft.

His interest in experimenting with fruit and nut varieties grew out of his involvement in consumer education; people kept asking him "how do we provide ourselves with clean, fresh fruit?" So Ken decided to explore the possibilities of increasing food self-sufficiency

by growing fruit-bearing plants in and around the home. The first five years were not easy; information and good plant material are hard to find in the Montreal area, but by doing a lot of digging, and contacting groups in the US Ken has built up an impressive list of varieties and managerial techniques appropriate for Southern Québec. By working with the local nursery he is improving the availability of unusual species and varieties. In the coming year he would like to set up an expanded research program.

Ken distributed a list of varieties and sources during the seminar, which are available from the Ecological Agriculture Project office, Barton 1-022, along with some typed notes of his talk. He also announced a grafting workshop that will take place in early May. For more information on this contact us later in the term.

How Mac prepared me to face the world

I have been growing in the womb of Macdonald College for the last three years. I am about to emerge, a graduate. Yet the womb is a very different place than the outside world, and I'm beginning to wonder whether my formation here has equipped me properly for my emergence.

Of course, there are many minor problems one could focus on, but many of these arise from other, larger problems.

What I really object to is the lack of debate on this campus. In 90% of the courses we take we go into class, sit down with our notebooks so we'll be able to pass these tests they keep giving us, and write down the gospel as preached by Professor Never-wrong, PhD. I realise that in Science there is generally a correct way of looking at things, and everything else is wrong, but most of our courses are not purely scientific.

The majority of what we learn here is applied science. Applied science is the application of scientific developments and technologies to real problems, in our case, agricultural production. What techniques should be applied where is a matter for discussion, or debate. In agriculture we should be seriously considering the alternatives presented by 'appropriate technologies' and ecological or sustainable agricultural methods.

In maybe 10% of our courses are these alternatives seriously and regularly presented, along with the 'accepted' ways of doing things, but still there is no debate. The only course I know of which allows for debate is the World Food course; a poor balance for the courses at the other end of the scale which are a reflection of personal or professional narrow-mindedness.

You may agree with me so far, but what does this have to do with the outside world? Apart from a lack of exposure to alternative ways of doing things, there is the more serious fault of fostering passive, uncritical absorption of information. Under the present system, the things we are told in class mean little more than the information we have to regurgitate in examinations. But in the real world the things we say may mean an expensive investment for someone else, a need to rethink a traditional way of doing something, a tangible challenge to the status quo. You are going to have to

be convincing, willing to argue your side. You can't do that just by pointing to your class notes and say, "I'm right because that's what I was told." But we're not taught to argue for what we think, or even how to think. We are told what to know.

We can try to avoid these conflicts in the real world by going to work for a boss who will always tell us what to do; by shutting ourselves up in our bureaux and communicating only by letter; or by putting the world off for a while and becoming a grad student.

Of course, not being afraid of debate is only one part of self-confidence. This can also be bolstered by a knowledge of how things work in the real

world: how a silo is filled, how wet a soil a tractor can work on, which end of the cow the milk comes out, etc. How well these things are taught at Macdonald is another question entirely.

So what can be done at Mac to help debate? There should be more seminar-type courses, with time for discussion instead of just a couple of perfunctory questions. For many courses, an hour, or half an hour each week should be set aside for a tutorial; a time to ask questions arising out of the material covered in lectures. Hopefully the questions would do more than ask for repetitions of previous lectures. Another good idea for improving debating skills, essentially a

communication art, would be to get the Extension Department to present a course which is **not** completely removed from the sphere of interest and experience of every student taking the course. It could provide a valuable opportunity for students to learn how to present and defend ideas.

That's my argument. Think about it. Debate it.

Jon Waterhouse

This is the first in a series (hopefully) of articles written by students on the relevance and value of training at Macdonald for work the other side of graduation. Think about writing **your** view for the next issue.

RAEU et le Conseil Etudiant (bourgeois)

Depuis bientôt deux mois, le Collège MacDonald fait partie du R.A.E.U. Ça fait plaisir de penser que nous rejoignons enfin le vrai monde, que nous appartenons désormais au mouvement étudiant national. Le R.A.E.U. devrait être un tremplin pour que se règlent les problèmes d'ordre politique auxquels se heurtent les étudiants. Il serait inutile de se boucher les yeux et de prétendre que ces problèmes n'existent pas. A moins d'avoir des parents très riches, tous les étudiants doivent se trouver un support financier en travaillant l'été ou en bénéficiant de bourses ou de prêts à des taux d'intérêt raisonnables. De plus, l'augmentation prochaine des frais de scolarité au niveau universitaire aura une influence déterminante sur l'avenir de beaucoup d'étudiants. Nous sommes pauvres et si ça continue nous serons misérables..

Pour employer un bon vieux cliché, nous sommes les forces vives de la société de demain. Si nous voulons autre chose que des emplois d'ingénieurs et d'informaticiens, nous devons lutter pour promouvoir l'ouverture de postes dans les domaines que nous jugeons importants. Nous avons aussi à lutter pour que l'éducation demeure une priorité fondamentale de nos gouvernements. Et je pense que l'adhésion au R.A.E.U. peut nous permettre de promouvoir nos intérêts.

Cependant, par expérience, je sais que ce genre d'organisation, pour être

efficace, demande une mobilisation formidable et beaucoup d'énergie. En général, on demande aux représentants d'une institution d'avoir un mandat de leur Assemblée Générale. Voilà où je veux en venir. Jusqu'à maintenant, à ce que je sache, les A.G. de MacDonald se sont tenues pour discuter de problèmes qui ne sont pas, à proprement parler, politiques. On décide de combien de milliers de dollars mettre dans la décoration du C.C. Lounge, des bals de graduation, bref, des problèmes de la société bourgeoise qui ne sait pas quoi foutre de son fric.

Les priorités financières de notre Conseil Etudiant, semblent plutôt orientées d'une part vers des activités de prestige comme la Royale, le Carnaval, et d'autre part vers ce que je qualifierais, pour paraphraser

Marx, d'"opium du peuple": la bière, le Ceilidh, les parties et autres. Pour ce qui est des activités impliquantes et coopératives, elles sont inexistantes, ou encore, elles doivent se heurter à une avarice digne d'Uncle Scrooge.

Pour toutes ces raisons, je me demande ce que nos élus iront représenter au R.A.E.U. et de quoi ils iront parler au milieu des associations étudiantes hautement plus politisées que la nôtre.

Je n'ai pas envie que le Student Council devienne Marxiste-Léniniste mais il me semble qu'il y aurait lieu de réveiller un peu de solidarité chez nous pour avoir quelque chose à apporter au mouvement étudiant national.

Isabelle Montpetit



The Macdonald College Degree Judging Team. from left to right: Susan MacKinnon, Jean-Guy Fournier, Vance Trudeau and Sandra MacKinnon.

The degree team placed second in the competition, behind the team from Kemptville Agricultural College.

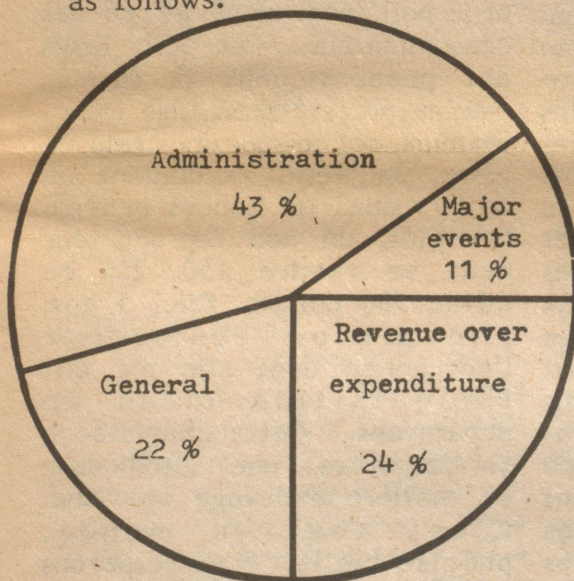
WHERE ARE OUR DOLLARS GOING ?

From Student Council

The major event in Mac's year is now over. The Royal 1982, "Farming the Future", ended a busy beginning to the Winter term. Those who helped organise the Carnival and other important activities know what it's all about.

But speaking financially, what does it mean for all of us? Here is the breakdown of our Council revenues and expenditures for the last year (1980-81), as reported officially by the accountants. We have to keep in mind that part of our budget, for Student Services, is planned downtown, since McGill and Macdonald campuses share student services in relation to the number of students registered. But we'll come back to that later.

Thus for 1980-81, our total revenue was \$44,861 from student fees (\$33,206) and from other sources (\$11,655). The breakdown of expenditures was as follows:



1980 - 1981

Fig.1: Expenditures 1980-81

The major events are:
 -College Royal \$1944
 -Gathering of the Clan \$1387
 -The Harvest \$1067
 "General" are all other clubs and organizations

As can be seen from the pie chart, 11% (approximately \$5,000) of our total revenue is spent on "major events", and represents a relatively large sum of money for only three activities. But it is felt they are important for the Mac Spirit, and that everyone should participate.

Since both McGill and Macdonald Student Services are run together, the following distribution charts of income and expenditures are for both institutions:

Fig.2: Student services 1980-81 actual

Fig.3: Student services 1981-82 budget

Fig.4: Student services expenditure distribution 1980-81 actual of 1981-82 budget

Where; SF: student fees; GG: government grants; IG: income generated; S: salaries; FB: fringe benefits; OO: other operating costs; PP: physical plant; DD: dean's office, (includes chaplaincy, off-campus housing, tutorial services, manpower offices (McGill and Macdonald campuses), Welcome week, Winter Carnival and other programs); AD: Athletics downtown; AM: Athletics Macdonald; HS: Health Services; C: counselling; SA: student aid; PP: physical plant.

To date for 1981-82, the Student Council has accepted budgets totalling approximately \$27,000 in expenditures, with a total of \$15,500 in expected income. (The Winter Carnival and College Royal had not yet been budgeted).

For more information see the interview with Kevin Boushel, Student Council President, in this issue, relative to our financial position and what the future of our Student Society will be.

Christine
 information Holly Phillips, SC treasurer, and Macdonald Student Services financial report 1980-81.

A Financial report

STUDENT SERVICES EXPENDITURE DISTRIBUTION

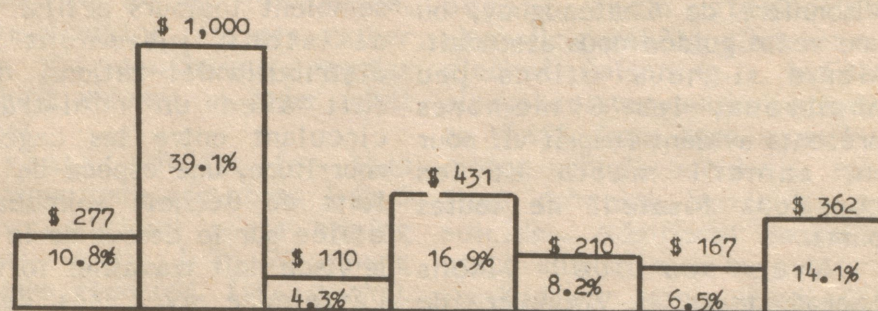


Fig.2

1980 - 1981 Actual (,000 Dollars)

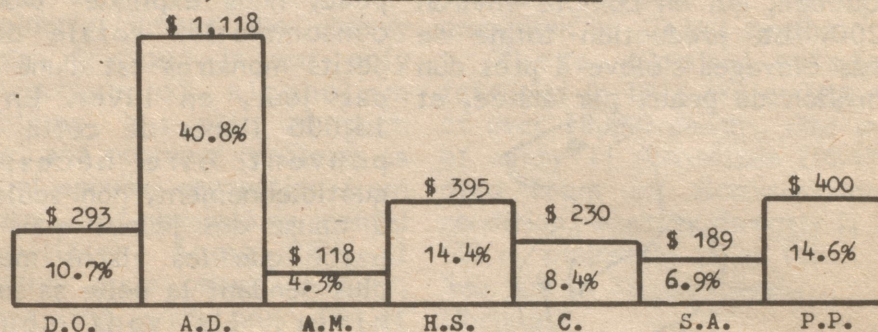
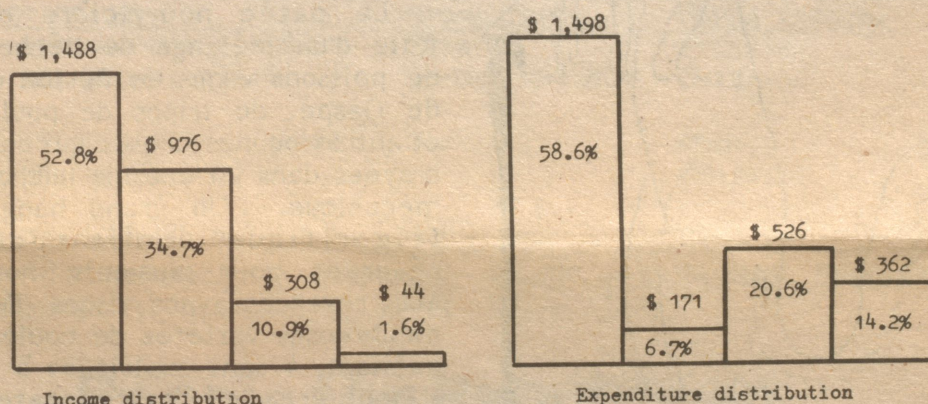


Fig.3

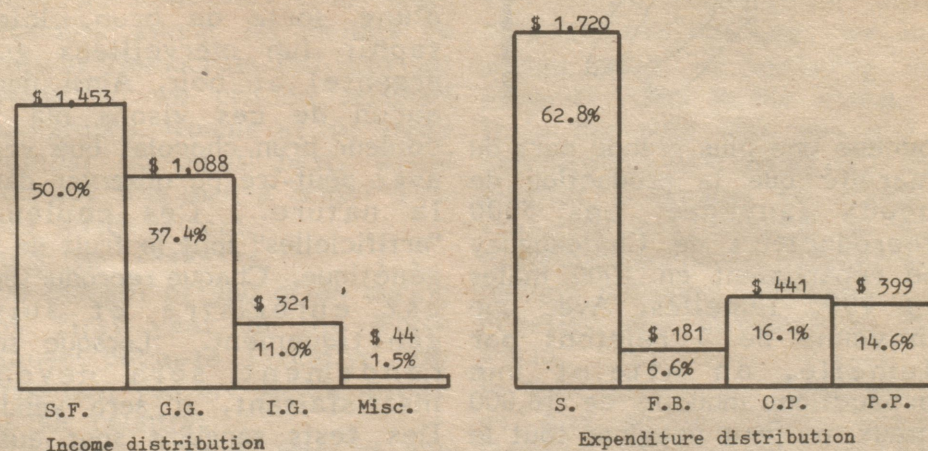
1981 - 1982 Budget (,000 Dollars)



Income distribution

Expenditure distribution

1980 - 1981 Actual (,000 Dollars)



Income distribution

Expenditure distribution

Fig.4

1981 - 1982 Budget (,000 Dollars)

UN MOT DE L'UPA

Voici quelques points de la conférence de Jacques Proulx président de l'UPA; conférence donnée à l'occasion de l'ouverture de la Royale.

L'université et l'enseignement agricole en général doivent s'orienter vers l'agriculteur et ses besoins spécifiques. La recherche, dans des secteurs

pertinents et profitables, doit être intensifié et ses résultats publiés dans les plus brefs délais possible. M. Proulx insiste sur la lenteur évidente de ce secteur.

Les producteurs du Québec s'organisent, prennent des initiatives. Une formation pertinente de la relève agricole est essentielle, par le fait

même. Une plus grande scolarisation est observée, bien qu'on souhaiterait des améliorations dans ce secteur, notamment au niveau secondaire. Cela ne serait se faire sans les institutions d'enseignement nécessaire.

L'avenir de l'agriculture dépend de la qualité de l'enseignement que recevront les futurs dirigeants et producteurs agricoles. Notamment, l'université se

doit de rester vigilante aux changements et aux tendances futures de ce secteur et ainsi orienter ses programmes en conséquence.

Les problèmes sont multiples en agriculture, mais grâce à un travail conjoint entre les maisons d'enseignement, le gouvernement, et l'UPA (entre autres), il y a possibilité de surmonter la crise actuelle et même ... de progresser.

Réjeanne Baril.

The Return of the Mink Rancher: Pelt Sellers

Wildlife Society strikes again. Cette fois, ça se passait près de Howick, au sud de Montréal et plus précisément à la Visonnière de Chateauguay, où une visite guidée nous attendait. Même si nous étions peu nombreux, les 6 membres présents avaient l'esprit vif pour un samedi matin et les questions fusaient de toutes parts.

Avec ses 5000 visons reproducteurs, la Visonnière de Chateauguay constitue le plus gros élevage de visons au Québec, qui en compte environ 200. La production totale de ces élevages s'élève à près d'un million de peaux par année, et



occupe une plus grande part du marché que la production de peaux sauvages. Les 5000 reproducteurs de Chateauguay se répartissent en 1000 mâles et 4000 femelles. Avec une moyenne de 4 rejetons par femelle, on atteint une production annuelle de 16,000 peaux. on peut imaginer tout le travail que ça représente. 6 employés sont nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise en hiver, mais l'été, l'accroissement du nombre de visons requiert une main d'oeuvre additionnelle (une dizaine d'employés en tout).

Les batiments où vivent les visons sont allongés, bas de toiture

et non-chauffés. Il y en a plus d'une vingtaine dont seulement 4 sont occupés par les reproducteurs (un pour chaque variété de couleur). On y entre à la suite de la propriétaire et du guide pour se retrouver devant de longues rangées de

cages individuelles.

Dans chacune s'agit un petit paquet de nerfs recouvert d'une fort belle fourrure. Les visons semblent toujours actifs. Nous assistons justement à la distribution des rations, qui se fait avec un mini-tracteur circulant entre les cages. La nourriture, une espèce de pâtée faite de déchets animaux, est étalée sur le dessus de la cage; le vison doit travailler fort pour l'atteindre avec ses dents à travers le grillage: ça le force à s'étirer, c'est meilleur pour la peau, nous explique-t-on. La consommation totale de ces petits monstres est d'une tonne par jour, en hiver. En été, 15,000 livres de cette pâtée peuvent être nécessaires quotidiennement, non seulement à cause des jeunes mais aussi parce que les visons mangent plus pendant la belle saison. En hiver, ils sont souvent léthargiques, se blottissant dans leur confortable petit nid de paille.

La pâtée nourricière est faite d'un mélange de déchets de poissons venus de Boston ou de Gaspé, de tripes de poulet et autres bonnes choses qui sont broyées dans un énorme hachoir mécanique. Un grand hangar frigorifique contient des réserves pour plusieurs mois. Mais revenons à nos visons. Des nombreuses variétés de couleur existant, 4 sont exploitées à la Visonnière; ce sont: pastel, moellebof (avec des réserves pour l'orthographe, mais il s'agit d'une sorte de brun clair), saphir (un merveilleux gris argenté) et noir. Ainsi donc aucun de ces visons n'a la couleur brun chocolat que vous avez peut-être pu observer dans la nature. Ces couleurs "artificielles" sont le fruit de la génétique. Chaque reproducteur est enregistré et suivi génétiquement. Lorsque son rendement sera devenu insatisfaisant, il sera vendu. Des tests sanguins sont aussi effectués pour déceler la plasmosite virale, une maladie contagieuse non-mortelle mais qui affecte la qualité de la peau. Les animaux atteints doivent être accouplés entre eux, jamais avec des animaux sains. Certains mélanges sont possibles, entre les différentes variétés (ex: moellebof ^saphir), mais les noirs ne sont jamais croisés. Ceux-ci ont d'ailleurs une personnalité distincte: ils sont plus méfiants, moins agités, ils sont aussi plus petits, bref ce sont un peu les moutons noirs chez les visons. Par ailleurs, indépendamment de la race, la femelle est toujours

plus petite d'un tiers que le mâle. L'accouplement a lieu au début de mars. On réunit les heureux convoleurs à l'aide d'une paire de bons gants. Il s'agit de les attraper par la queue. Les employés s'entendent sur cette façon de manipuler le vison; la démonstration que nous avons eue lorsqu'un fuyard en quête de quelques minutes de liberté fut promptement ramené au bercail, était éloquente.

Les femelles ont mauvais caractère, ou peut-être est-ce la crainte qui fait qu'elles dévorent souvent leurs petits ou les abandonnent à leur sort. Cette fâcheuse tendance oblige les éleveurs à une surveillance vigilante pendant la période critique. Après avoir grossi tout l'été, les visons iront à l'abattage à la fin novembre, alors que la fourrure est à son meilleur. Une piqûre au sulfate de nicotine mettra fin à leur bref séjour sur terre. Ensuite, pendant 2 semaines, le dépeçage et l'apprêtage des peaux sera intensif, car les peaux brutes doivent être prêtes pour l'encan de décembre. Le dépeçage est heureusement mécanisé: une sorte de levier tire la peau après qu'une incision eut été pratiquée sur le ventre et les pattes. Pour le dégraissage, les peaux sont étalées pendant qu'un puissant vacuum se charge de l'enlèvement des débris et particules de graisse laissées par le dépeçage. Les peaux subissent ensuite un brassage dans une sorte de baril rotatif remplis de fins copeaux de bois qui absorbent l'excédent de gras adhérent encore à la surface interne. Les pelleteries sont maintenant enfilées et étirées sur un moule de bois dont les dimensions varient selon la taille de la peau. Après 1 ou 2 jours, la peau est remise sur

un support presque semblable à celui qui vous sert à accrocher votre chemise. Le séchage s'ensuit, aidé par de puissants ventilateurs. La peau brute sera alors prête pour la vente aux enchères, qui se fait toujours par l'entremise de la Compagnie de la Baie d'Hudson. les peaux y sont classées en 3 catégories qui sont, dans un ordre décroissant de qualité: Majestic, Canadienne et Unlabelled. Soulignons que la qualité Majestic constitue 60% de la production à Chateauguay.

Mais l'élevage du vison traverse présentement une période difficile. A la Visonnière de Chateauguay, le coût de production d'une peau s'élève à 41 dollars, les principaux coûts d'exploitation étant occasionnés par l'achat de nourriture et le salaire du personnel. Or le prix d'une peau de vison de qualité n'est que de 35 dollars cette année: c'est en quelque sorte le creux de la vague puisque le marché des fourrures semble régir par un cycle d'une longueur de 3 ans qui oscille entre le poil court et le poil long, selon le gré des consommateurs. Les poils longs ont présentement la faveur, mais la propriétaire, Lise Déon, demeure optimiste: une peau de vison se vend facilement 50 dollars dans les bonnes années. De plus, un bon reproducteur peut se vendre 150, 200 ou même 500 dollars. D'ici 5 ans, elle prévoit rentabiliser l'entreprise dont elle n'a fait l'acquisition qu'un an auparavant. Cette chimiste de formation est une autodidacte en matière d'élevage du vison. C'est tout un monde, précise-t-elle. Nous espérons que cet article vous en aura donné un aperçu. Louis Hamelin

\$800

per term...
IT'S TOO MUCH.....

Demonstration

against increases in tuition fees

against budget cuts in
universities

to increase accessability to
university education.

Macdonald College Student
Council and RAEU.

Alcohol Statistics: a Federal Wrap-up

I found it really interesting. The Health and Welfare branch of Statistics Canada sent to the Harvest (yes, yes.) the special report on alcohol statistics over Christmas. Why not? But reading it, I understood why they did so. Let's think about it...

National estimates

A primary trend in alcohol behaviour over the past decade has been that of escalating national consumption. By 1978 the average adult Canadian 15 years and older was annually consuming 2.56 gallons of absolute alcohol, compared with under two gallons in 1970. This represents an increase of one third in national **per capita** consumption.

Of the **per capita** increase between 1969-70, and 1977-78:

- a- Beer drinking, with an increase of 0.13 gallons, accounted for 22%.
- b- wine drinking, (+.15 gallons) accounted for 26%.
- c- Drinking of distilled liquors (+.30 gallons) accounted for over one half (52%) of the overall increase.

Thus the Canadians have not only been drinking a larger amount of alcohol, but have also been consuming more drinks of higher alcoholic content.

Provincial trends

Average consumption levels in the Yukon, Northwest Territories, Alberta and British Columbia are still in excess of average consumption levels in Quebec, Saskatchewan, Nova Scotia and New Brunswick. (3.5 versus 2.2 gallons **per capita** in 1978). Hey the Swampies are not so bad.

Occupational status by users and heavy drinkers, 1976

Occupational status	% users	rank	% heavy drinkers	rank
professional/managerial	80	1	16	2
unemployed/students	77	2	16	2
labourers/farmers	77	2	16	2
sales/white collar	73	4	9	5
retired/pensioned	71	5	18	1
homemaker only	59	6	4	6

Source:

Canadian Facts Survey- Nov.-Dec. 1976

between 74% and 84% of the sample, while the female side varied between 67 and 74%. Older age groups, 40 and over, had a progressively lower proportion of users than the younger age groups, 20-39. Thus the larger differences in usage between the sexes was primarily between older men and women.

It is also interesting to note that while British Columbia led the regions with the highest rate of male users (92%), Quebec reported the highest female rates (82%). The lowest rates for both sexes were reported in the Atlantic provinces (64%). However, very high values for male teenage drinking were recorded there.

Levels of consumption

1) by sex: the median level of consumption per week was one to three drinks for females, versus four to six drinks for males. Moreover, 72% of female users drank seven drinks or less per week compared to 51% of male users, and 26% of male drank in excess of 14 drinks per week versus 11% for females.

2) by marital status: while there was a higher proportion of reported alcohol users among married persons (57% married versus 47% single), single people, especially those separated, widowed and divorced, included a higher proportion of heavy drinkers.

3) by family income: the proportion of alcohol users directly increased with income. While there was some evidence of a direct relationship between income and heavy drinkers among males, a higher proportion of heavy drinkers was found among low income females.

4) by occupation:

versus 1 in 10 females. It is important to point out that heavy drinking among youth tends to be of the acute, binge-drinking variety rather than the continuous, regular drinking evident in older adult groups.

2) young adults: for this age-group there are about 1 in 5 heavy alcohol users among males, versus 1 in 20 among females reported. (14+ drinks). It is also accompanied by more regular drinking compared to teenagers.

3) elderly: among the elderly heavy drinking is not only indicative of alcoholism problems, but also of such social and personal problems as loss of spouse, separation from children, and physical or mental disabilities. Some 20% of Canadian male heavy drinkers, contrasting with only 5% of females, were age 60 and over.

4) regional patterns:

Heavy drinking population by region(1978)		
Age groups	Among males	Among females
1 predominantly older age groups (30+)	Ontario Quebec and BC	Prairies Ontario
2 predominantly younger age groups (29)	Prairies	Quebec Atlantic
3 no difference	Atlantic	BC

To conclude, in examining Health and Welfare- Statistics mortality statistics, it is Canada.1981.

Ronnie the Republican

This personalised letter from Ronnie, asking for dollars to destroy Democrats fell into our hands, so we printed selected paragraphs. Ronnie at his 'more bombs, no bums' best. Would you buy this man a drink? Yes, this letter is real.

Dear Mr. *****,

I've thought of you often during my first year in the White House because I realise how important you are to the future of our country.

I believe you're one of the special few who understand that personal direct support of our Party is one of the most important ways of protecting our individual and national freedom.

Every bill I propose that will revitalize our economy, create jobs or strenghten (sic) our national defense runs the risk of being tied up endlessly in Committees or defeated outright as long as the liberal Democrats control the House. Now, with the possible defection of several Democratic Congressmen to our Party and the opportunity to pick up

estimated that alcohol use was **directly** implicated in 2520 deaths in 1978. Included were deaths from alcoholism, alcoholic paralysis, cirrhosis and alcohol poisoning. **Indirect** alcohol-related deaths amounted to 5,668 from such events as motor vehicle accidents, falls, fires, drowning, homicides, and suicides. Additional deaths in which alcohol may be a factor, including such medically diagnosed categories as coronary and respiratory diseases, and various types of cancer, amounted to 10,142 deaths.

These alcohol-related fatalities in 1978 are estimated at over 18,000 deaths. One out of every 11 Canadians (10.9%) died from an alcohol-related condition, whether directly (1 in 60) or indirectly (1 in 10).

See you at Happy Hour..

Christine

from special report on alcohol statistics.

additional Republican seats through redistricting, we are within reach of becoming the majority Party in the House.

It is the only way you and I can protect and carry out the crucial programs to restore stability and strength to the American economy, rebuild the nation's defenses and regain our prestige and influence in the world.

In their efforts to attain peace at any price, the liberal Democrats have cut our defenses and relied on one-sided arms limitation agreements with Russia.

I realize holding down social spending must be a continuing battle for the next to years. It will also be an uphill struggle to modernize our nation's defenses which is essential to maintaining world peace and our own freedom.

Your contribution now will help elect a Republican House majority that will work with us to guarantee a freer, more secure future for all Americans.

Sincerely,

Ronald Reagan

Recent Changes in Consumption

The most salient patterns for the 1976-1978 period are a decline in beer consumption, a continuing increase of wine drinking and a mixed pattern in consumption of spirits, (depending on the province and the initial level). The male drinking population varied

Heavy drinking patterns

1) teenagers: among males between 18 and 19 years, levels of heavy drinking (14+ drinks per week) were 1 out of 8, or three times as high as female rates of 1 out of 30. However, if a definition of 6 drinks or more per week was used, 1 in 4 males would be a heavy drinker,

What's Happening on Student Council?

If you are in the same situation as I am, you are presently taking your first break after a long and deadly war against our perpetual enemies; the February mid-terms. After this enormous effort, your council is conscious that you need some live entertainment, or something new that will get you out of the rut for a while... The present report is respectfully submitted to fill this need.

The first part concerns official business, so sit up straight in your chair, stop fooling around, and get serious.

To be frank, nothing very exciting has happened since my last report except the arrival on the scene of our new external v-p, elected by acclamation, (a good indication of the level of interest of students in campus affairs.)

Guy Moreau, the AUS rep. on the Faculty Planning committee received the approval of your leaders to submit the following request to this body:

- 1) To increase the number of courses dealing with ecological agriculture, (or to put more emphasis on ecology in existing courses).
- 2) To re-evaluate the question of course evaluations that we all fill in at the end of each term. i.e. to put more weight on the results, and make the appropriate corrections.

The Graduate Student Society let the council know about their intention to re-establish the Gold Key Society, which would recognize the outstanding contribution of certain people actively involved in campus affairs.

The last meeting gave birth to a new ad hoc committee which will deal with business arising from RAEU, eg budget cutbacks. This committee will make recommendations to the Council.

The serious part of our talk being finished, you can now relax, smile and get yourself a cold beer. The next couple of paragraphs will be less formal, and more related to reality.

First of all, let me comment briefly on the Winter Carnival and the Mac Royal. Success is the common denominator of these two events. Two well organised groups overcame the mountains of problems, to provide the student body with some very potable (sic???) activities. Good participation was the rule at most of the

activities, and there is a definite trend toward involvement, either as organizer or participant. This is good because for some time I thought that Mr. Mac Spirit would not return from his vacation (before my graduation). Lastly, I would like to comment on the slightly acid editorial published in the last edition of the Harvest.

The policy which does not allow funding to an individual effort to provide activities to Mac students is based on the fact that only a constitutionally recognised organisation is eligible for financial aid. This policy, however, is not unanimously subscribed to on the finance committee, nor on the Council.

Also, we recognise that room rental, two week reservations etc. are very frustrating steps to go through,

but so far that is the best system found to cope with the administrative side of things. After all, the structure is not all that complicated and rigid; often asking for help from the right people at the right time can help things along so much...(See me... that's my job.)

In addition, nobody can say the Council did not achieve its goals, because we were elected on an individual basis. So that on this basis it is **you students** who should evaluate the performance of each member using our platforms from last spring as criteria. Changes in the constitution have nothing to do with a purely bureaucratic problem.

Finally, I want to correct the statement that the Winter Carnival is a Publicity operation for Mac. The Carnival is organized for students on the

campus. The Royal would be far more implicated as a promotion vehicle.

Taking in account the point of view of our unofficial opposition..., the number of people that ran for the position of external VP, and the general feedback that I have from you fellow students (on a day-to-day basis), I don't think things are going so badly here at "Mac City".

Maybe I am wrong (et trop borné), but if this is the case, I'd like to remind you that the 1982-83 Council election is the time for you to put your revolutionary theories into action, and show us how things should be done.

Michel Bruneau, Internal VP.

PS. See you March 11 at the open student society meeting, (11 am in R2-045). Bring your theories, you may be eligible for a Nobel prize...

◦ culture hydroponique ◦

Plusieurs pensent que l'hydroponique c'est quelque chose de très compliquée presque mystérieux. Un peu d'alchimie, des solutions, des réservoirs, des tubes, et voilà, comme une recette de sorcière on réussit à faire pousser des plantes sans sol.

En réalité, l'hydroponique c'est quoi? L'hydroponique est un nouveau moyen de faire pousser des fines herbes, des légumes et même des plantes ornementales toute l'année pour notre plus grand plaisir.

Si on remonte un peu aux origines grecques du mot hydroponique, on peut trouver que la première partie de notre mot soit: 'hydro' signifie 'eau'. Quand à la seconde partie 'ponéo' on la traduit par 'travail'. Hydroponique voulait donc dire: 'le travail dans l'eau', ou avec l'eau pour être plus précis.

En fait l'hydroponique est une méthode de culture qui consiste essentiellement à mettre en contact les racines des plantes avec une solution nutritive qui contient les éléments essentiels à leur croissance. Ce mode de culture peut être pratiqué de deux façons: 1) on peut baigner les racines directement dans un réservoir contenant la solution. 2) on peut aussi utiliser des matériaux inertes genre sable, graviers, scories etc... qui servent essentiellement au support de la plante qu'on

arrose, par la suite, avec la solution nutritive à l'aide de divers systèmes (les systèmes peuvent être achetés ou fabriqués à la maison: plusieurs plans sont disponibles un peu partout).

Presentement, les deux systèmes qui fonctionnent le mieux sont 'Periodic Flow' ou 'arrosage périodique' et le 'Nutrient Flow Technique', NFT.

Pour le système d'arrosage périodique, les matériaux qui supportent les plantes sont sursaturés d'eau à intervalles réguliers et entre ces temps précis, on laisse l'eau s'égoutter dans un bassin sous-jacent. Le deuxième système, le NFT, développé par un scientifique Britannique, Dr. AJ Cooper, le but est de faire circuler la solution nutritive lentement mais continuellement à travers les racines. Pour ce, les bassins doivent être placés en angle de 1:100 afin de garder toujours un flot constant de la solution par gravité. On ramène l'eau au point de départ à l'aide d'une pompe.

Plusieurs me diront: "tout ça c'est bien beau, mais pourquoi l'hydroponique?... pourquoi se compliquer la vie? Ça prends du temps à s'installer et plus les plantes sont-ils réellement plus beaux? Il faut s'en occuper tous les jours, ça apporte des problèmes de maladies, etc..."

OK, ça prend un certain temps à installer, mais une fois

que c'est bien parti, ça fonctionne mieux que la culture en sol. L'hydroponique va nous permettre de faire pousser les légumes et des fines herbes à l'année longue dans nos maisons. Ça prend peu de place et on peut tasser les semis beaucoup plus car les racines prennent moins de place, la nourriture leur étant plus accessible par la solution nutritive.

A comparer avec tout le temps qu'on met à sarcler, bêcher etc dans notre jardin de culture en sol, l'hydroponique représente une importante économie de temps.

Les dommages causés par la température sont inexistantes, les maladies sont minimisées (si tout est bien stérilisé au départ, et si on fait une bonne inspection chaque jour). Les déficiences en minéraux sont réduites puisqu'on peut contrôler aisément la valeur nutritive de la solution. On fait une certaine économie d'eau puisque la même solution peut être utilisée de 1-4 semaines avant d'être changée.

Les 'fans' de l'hydroponique disent même que la croissance des plantes est plus rapide, les rendements meilleurs et le goût... incomparable. A vous d'essayer.

Manon Tardif pour la société d'horticulture.